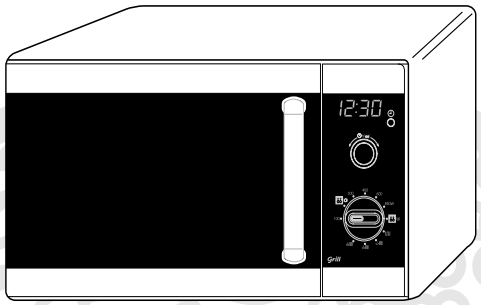
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐK

HASZNÁLATI ÚTMUT

GE82W / GE82WT

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Gyors emlékeztető útmutató 2
Sütő 2
Kezelőegység 3
Tartozékok 4
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági előírások 5
A mikrohullámú sütő elhelyezése 6
Az óra beállítása 7
Hogyan működik a mikrohullámú sütő? 7
A sütő működésének ellenőrzése 8
Teendő probléma esetén 8
Főzés / felmelegítés 9
Főzési teljesítmények táblázata 9
A főzés megszakítása 9
A főzési idő módosítása főzés közben 9
Felolvasztás manuálisan 10
Felolvasztás automatikusan 10
Az "Automatikus felolvasztás" beállításai 10
A "Pirítótányér" funkció használata (GE82WT) 11
A "pirítótányér" funkció beállításai (GE82WT) 12
Fűtőelem helyzetének beállítása 13
Tartozékok kiválasztása 13
Grillezés 14
A mikrohullám és a grillezés kombinálása 14
Használható edények 15
Főzési útmutató 16
A mikrohullámú sütő tisztítása 22
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 23
Műszaki adatok 23

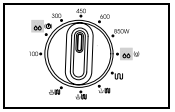
CE

Code No.: DE68-02926F

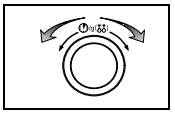
Gyors emlékeztető útmutató

H

Ha Ön meg akar főzni vagy fel akar melegíteni egy ételt...

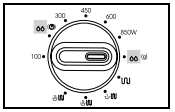


1. Rakja be az ételt a mikrohullámú sütőbe.
   Válassza ki a teljesítményszintet a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombbal.

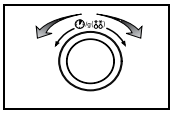


2. Állítsa be a főzési időt az **IDŐ/SÚLY (** **)** gombbal.
   Kovetkezmeny: A sütő kb. két másodperc múlva működni kezd.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

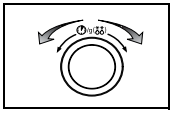


1. Állítsa a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombot az **Automatikus Felolvasztás (** **)** szimbólumra.



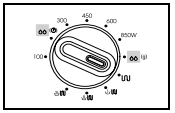
2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY (** **)** gombbal a megfelelő súlyt.
   Kovetkezmeny: A sütő kb. két másodperc múlva működni kezd.

Ha Ön módosítani akar a főzési időn...

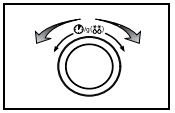


Hagyja benn az ételt a sütőben.
Állítsa be az **IDŐ/SÚLY (** **)** gombbal a kívánt időt.

Ha Ön grillezni akar...

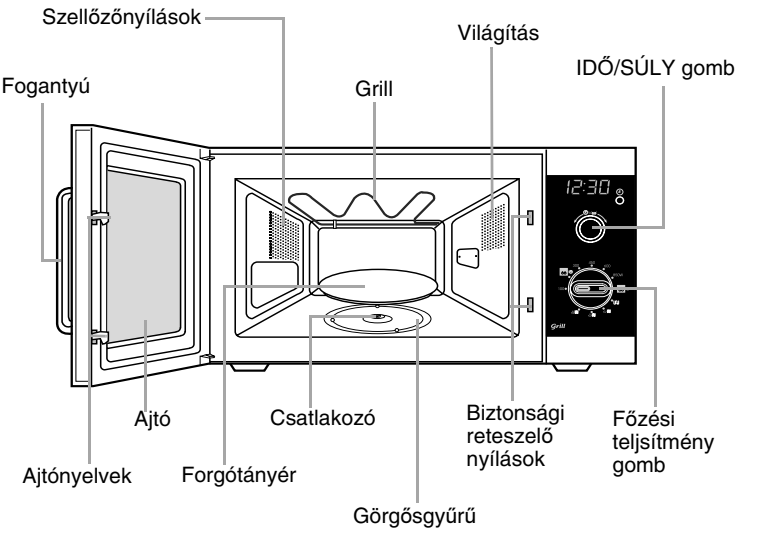


1. Állítsa a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombot a **grillezés (** **)** szimbólumra.



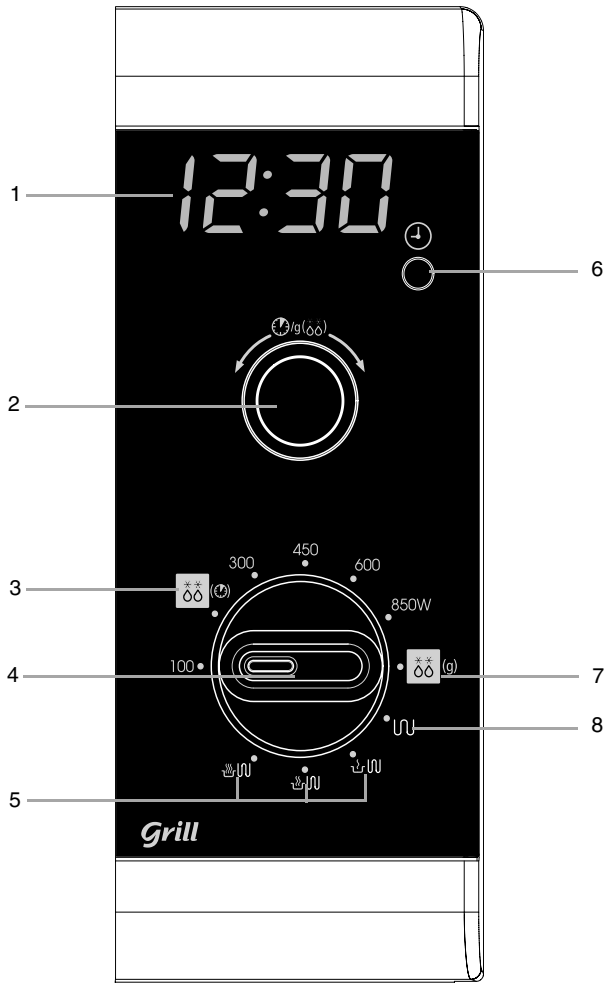
2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY (** **)** gombbal a megfelelő időt.
   Kovetkezmeny: A sütő kb. két másodperc múlva működni kezd.

Sütő



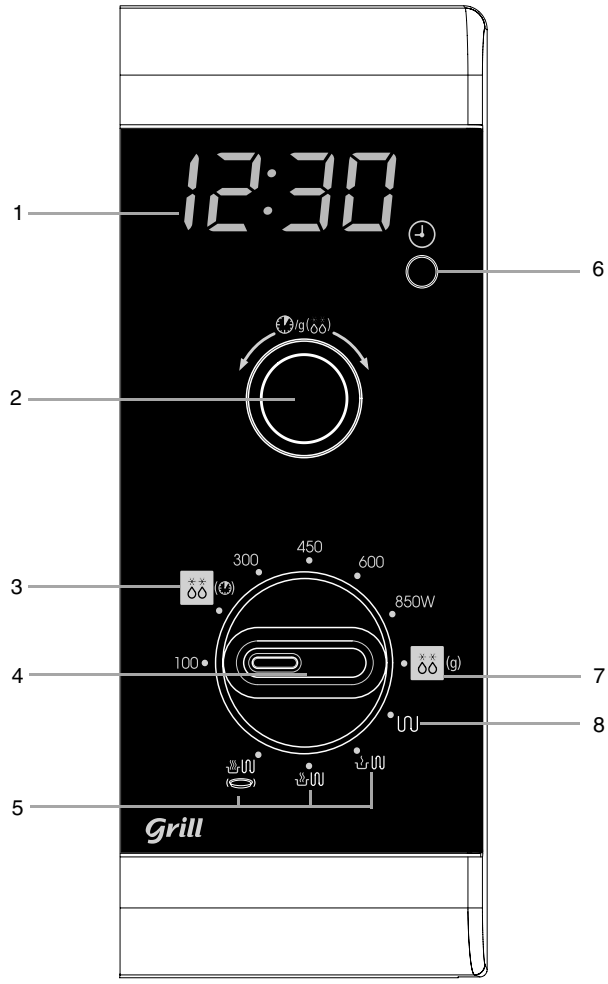
Kezelőegység

Modell : GE82W



1. Kijelző
2. IDŐ/SÚLY gomb
3. MANUÁLIS Felolvasztás
4. FŐZÉSI TEIJESÍTMÉNY gomb
5. Kombinált (mikrohullám + grill)
6. Óra beállítása
7. Automata Felolvasztás
8. Grill

Modell : GE82WT

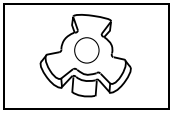


1. Kijelző
2. IDŐ/SÚLY gomb
3. MANUÁLIS Felolvasztás
4. FŐZÉSI TEIJESÍTMÉNY gomb
5. Kombinált (mikrohullám + grill)
6. Óra beállítása
7. Automata Felolvasztás
8. Grill

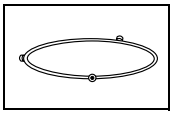
H

Tartozékok

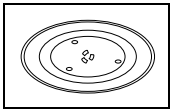
A mikrohullámú sütőnek, az ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.



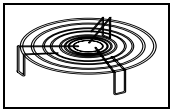
1. Csatlakozó, a gyárban már felhelyezték a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgótányért.



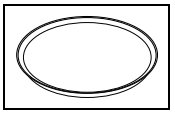
2. Görgősgyűrű, a sütő közepére kell helyezni.
Szerepe: A görgősgyűrű tartja a forgótányért.



3. Forgótányér, a görgősgyűrűre kell rárakni úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
Szerepe: A forgótányér szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



4. Fémállvány, a forgótányérra kell rárakni.
Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált főzéshez használható.



5. Pirítótányér (csak a GE82WT típusnál), lásd a 11. oldalt.
Szerepe: A pirítótányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy a kombinált üzemmódban. A pirítótányérral a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá válik.

☛ **TILOS** működtetni a mikrohullámú sütőt a görgősgyűrű és a forgótányér nélkül!

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

A mikrohullámú sütő Használati utasítása sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- ***Biztonsági óvintézkedéseket***
- ***A megfelelő tartozékokat és edényzetet***
- ***Hasznos főzési tanácsokat***

A fedőlap belsején egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely négy alapműveletet ismertet:

- ***Egy étel megfőzését***
- ***Egy étel felolvasztását***
- ***Egy étel grillezését***
- ***A főzési idő meghosszabbítását.***

E Használati utasítás elején található a sütő és a sütő kezelőegységének ábrája, ezek segítségével ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.

A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:

☛ **Figyeltetés** | ✉ **Megjegyzés** | ✻ **Vigyázat!** | **Elforgatni**

A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtó reteszelő nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és előlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószermaradványok gyűljenek össze az ajtó tömítőfelületein! Ügyeljen, hogy az ajtó és az ajtó tömítőfelületeipercdig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütőt, ha megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítőfelület
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú készülékek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

Biztonsági előírások

H

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK.

KÉRJÜK, OLVASSA EL FIGYELMESEN EZT A FÜZETET ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS MEGNÉZHESSE.

Mielőtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze az alábbi biztonsági előírások betartását!

1. **NE HASZNÁLJON** fémedényt a mikrohullámú sütőben:
   - fémdobozokat
   - arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
   - fémnyársat, villát, stb.!

   Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkreteheti azt.

2. **NE MELEGÍTSEN**:
   - hermetikusan lezárt palackokat, befőttes üvegeket, edényeket
     Például: zárt bébiételes üvegeket
   - zárt héjú ételeket
     Például: tojást, héjában lévő mogyorót, paradicsomot!

   Ok: A keletkező belső nyomás fölrobbanthatja ezeket.
   Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

3. **NE MŰKÖDTESSE** üresen a mikrohullámú sütőt!
   Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.
   Tanács: Hagyjonpercdig egy pohár vizet a sütőben! A víz elnyeli a mikrohullámokat, ha véletlenül üresen kadbolja be a sütőt.

4. **NE TAKARJA LE** az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
   Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegőtől.

5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az edényt a sütőből!
   Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámokat, ezenkívül az étel ispercdig fölmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

6. NE ÉRINTSE meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!
   Ok: A sütő falai forrók lehetnek, a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyulékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amig a sütő ki nem hűl!

7. Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:
   - ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
   - vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a műanyagzacskókról,
   - ne használja a sütőt ujságpapír szárítására,
   - ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kadbolja ki a sütőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
   - MINDIG hagyjon legalább 20 mp-nyi pihentetési időt a sütő kikadbolása után, hogy kiegyenlítődhessék a hőmérséklet!
   - Keverje meg melegítés közben, és MINDIG keverje meg a melegítés után!
   - Legyen óvatos, amikor megfogja az edényt a melegítés után. Megégetheti magát, ha az edény túl forró!
   - A folyadékok késleltetve, hirtelen felforrhatnak.
   - A késleltetett forrás és az ezzel járó esetleges leforrázás megelőzése végett rakjon egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat az italba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után!

     Ok: Melegítéskor a folyadék késleltetve, hirtelen forr fel, mégpedig gyakran éppen akkor, amikor kiveszik a sütőből. Leforrázhatja magát!
   - Ha leforrázná magát, kövesse az alábbi ELSŐSEGÉLYNYÚJTÁSI UTASÍTÁST:
     * Mártsa a kezét hideg vízbe legalább 10percig!
     * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
     * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
   - **SOSE** töltse meg színültig az edényt folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb,perct alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A szűknyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
   - Ellenőrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adja!
   - **SOSE** melegítse a bébiétel lezárva, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozókábelre:
   - Ne mártsa a kábelt vagy a hálózati csatlakozódugaszt vízbe, és tartsa távol a hőforrásoktól!
   - Ne használja a sütőt sérült csatlakozókábellel vagy a hálózati csatlakozódugasszal!

10. Álljon karnyújtásnyira az sütőtől, amikor kinyitja az ajtót!
    Ok: A kiáramló forró levegő vagy gőz leforrázhatja Önt!

11. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő belsejét!
    Minden egyes használat után tisztitsa ki a sütőteret konyhai mosogatószerrel. Az esetleges sérülések elkerülése miatt várja meg amig a sütő teljesen kihűl.
    Ok: A sütő falaira vagy aljára rásült élelmiszer darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütő hatásfokát.

12. "Kattanó" hang hallható a sütő működése közben, különösen felolvasztás közben.
    Ok: A vezérlés módosította a sütő teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

13. Ha a mikrohullámú sütőt üresen, terhelés nélkül használják, a sütő automatikusan kikadbol a biztonság érdekében. Kb. 30perc múlva a sütő újra használható.

Biztonsági előírások (folytatás)

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS!

Ha műanyag, papír vagy egyéb éghető csomagolású ételt melegít vagy főz, nézzen be időnéknt a sütőbe!

FIGYELEM!

Ne engedje, hogy kisgyerekek használják vagy játsszanak a mikrohullámú sütővel! Ne hagyjon kisgyerekeket felügyelet nélkül a működő mikrohullámú sütő közelében! Ne tároljon, vagy dugjon el gyerekeket érdeklő tárgyakat közvetlenül a sütő fölött!

VIGYÁZAT:

Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőtpercdaddig tilos használni, amíg azt egy szakképzett szerelő meg nem javította.

VIGYÁZAT:

A szakképzett szerelőn kívülpercdenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámos energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

VIGYÁZAT:

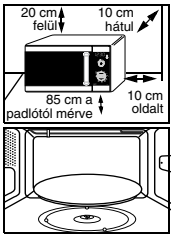
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

VIGYÁZAT:

Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, melynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

A mikrohullámú sütő elhelyezése

Helyezze el a sütőt egy sík, vízszintes és stabil felületen.



1. A mikrohullámú sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő megfelelően tudjon szellőzni, ezért hagyjon a sütő mögött legalább 10 cm szabad távolságot, a sütő oldalainál és a sütő fölött legalább 20 cm-t, és a sütő legalább 85 cm-re legyen a padlótól.
2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütőből. Rakja be a sütőbe a görgősgyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér szabadon elforog-e.
3. Helyezze el úgy a mikrohullámú sütőt, hogy jól hozzáférhető legyen a hálózati csatlakozódugasz.

✻ **Ne fedje le** a sütő szellőzőnyílásait, mert a sütő túlhevülhet és automatikusan kikadbolhatja magát. Ilyenkor nem működik, amíg megfelelően le nem hűl.

✻ Az Ön személyi biztonsága érdekében csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugaszt egy 230 V-os, 50 Hz-es, földelt csatlakozóaljzathoz. Ha megsérül a sütő hálózati kábele, ki kell azt azonnal cseréltetni a szakkereskedővel vagy a szervizzel, vagy egy szakképzett villanyszerelővel.

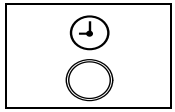
✻ **Ne állítsa fel** a mikrohullámú sütőt forró vagy párás környezetben, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelében. A sütő áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbítókábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie,perct a sütő csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütő belsejét és törölje le az ajtó tömítéseit, mielőtt először használja a sütőt.

Az óra beállítása

A mikrohullámú sütőbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24 órás vagy 12 órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:

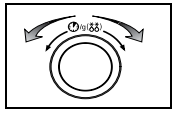
- ***A mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor.***
- ***Minden hálózatkimaradás után.***

✉ Ne felejtse el átállítani az órát a nyári időszámításra, illetve a téli időszámításra való áttérésnél.

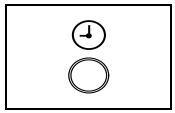


1. Milyen kijelzést akar? **Nyomja meg a ( ) gombot..**

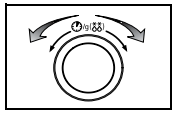
24 órást — egyszer
12 órást — kétszer



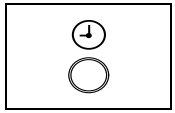
2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY ( )** gomb elforgatásával az órák számát.



3. Nyomja meg a gombot.



4. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY ( )** gomb elforgatásával aperceket.



5. Nyomja meg a gombot.

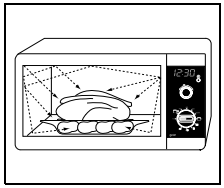
Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses hullám; az általa szállított energia segítségével az étel megfőzhető vagy felmelegíthető anélkül, hogy megváltoznék a színe vagy az alakja.

A mikrohullámot ön a következőkre használhatja:

- ***Felolvasztásra (Automatikus, Manuális)***
- ***Melegítésre***
- ***Főzésre***

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgótányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.

2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.

3. A főzési idő a receptekben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
- Mennyiségtől és sűrűségtől
- Víztartalmától
- Kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

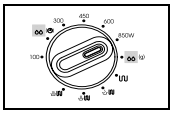
☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:
- Egyenletesen megfőjön az étel közepe is
- Mindenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

H

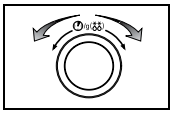
H

A sütő működésének ellenőrzése

Az alábbi egyszerű eljárással ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e.
Nyissa ki az ajtót az ajtó jobb oldalán lévő fogantyú meghúzásával. Rakjon be egy pohár vizet a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a maximumra a teljesítményt a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombbal.



2. Állítsa be az időt 4-5percre az **IDŐ/SÚLY (⏱/g(🍞))** gombbal.
Kovetkezmeny: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Ujra megjelenik a pontos idő.

✉ A sütő legyen egy megfelelő hálózati csatlakozó aljzathoz csatlakoztatva! A forgótányér legyen a helyén a sütőben. Ha a maximálistól eltérő teljesítményt állít be, a víz később kezd el forrni!

Teendő probléma esetén

Probléma esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal.

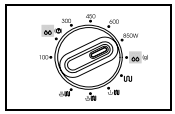
- Normális jelenségek.
  - Kondenzáció a sütőben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból
- A sütő nem kezd el működni az **IDŐ/SÚLY (⏱/g(🍞))** gomb elforgatásakor.
  - Csukva van az ajtó?
- Az étel egyáltalán nem fő meg.
  - Jól állította be az **IDŐ/SÚLY (⏱/g(🍞))** gombot?
  - Csukva van az ajtó?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem szakított meg a biztosító automata?
- Az étel vagy túlfő vagy nem fő meg eléggé
  - A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
  - Megfelelő teljesítményt választott?
- Szikrázás van a sütőben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?
- A sütő zavarja a tévé- és a rádióvételt
  - Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő. A sütőt a tévétől, a rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
  - Ha a zavarás a sütő mikroprocesszorára is hat, a kijelző elállítódhat. Ilyenkor húzza ki a csatlakozódugaszt, majd dugja vissza. Állítsa be újra az órát.

✉ Ha ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor forduljon a legközelebbi Samsung szervizhez.

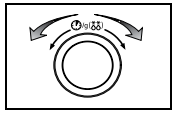
Főzés / felmelegítés

Az alábbi egyszerű leírás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet fel egy ételt. Ellenőrizze MINDIG a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!

Először is rakja be az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a teljesítményt maximumra a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombbal.
(A MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 850 W)



2. Állítsa be a melegítési időt az **IDŐ/SÚLY (⏱/g)** gombbal.
Kovetkezmeny: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Ujra megjelenik a pontos idő.

☛ Tilos üresen működtetni a mikrohullámú sütőt.

✉ Ön főzés közben is módosíthatja a főzési teljesítményt a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gomb elforgatásával.

Főzési teljesítmények táblázata

Ön az alábbi főzési teljesítmények közül választhat:

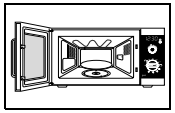
Főzési teljesítmények táblázata	**Teljesítmény**	
	MIKROHULLÁM	**GRILL**
NAGY	850 W	
KÖZÉPNAGY	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZÉPKICSI	300 W	
MANUÁLIS FELOLVASZTÁS(⏱)	180 W	
AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS(g)	180 W	
KICSI/MELEGENTARTÁS	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBINÁLT I. (♨)	300 W	1100 W
KOMBINÁLT II. (♨)	450 W	1100 W
KOMBINÁLT III. (♨)	600 W	1100 W

✉ Nagyobb teljesítményhez rövidebb főzési idő tartozik.

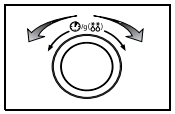
✉ Kisebb teljesítményhez hosszabb főzési idő tartozik.

A főzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy ellenőrizze az ételt.

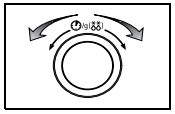


1. A főzés ideiglenes megszakításához.
Nyissa ki az ajtót.
Kovetkezmeny: Leáll a főzés. A főzés folytatásához csukja be az ajtót.



2. A végleges megszakításhoz;
Forgassa balra az **IDŐ/SÚLY (⏱/g)** gombot.
" 0" jelenik meg.

A főzési idő módosítása főzés közben

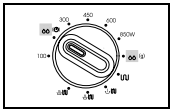


Módosítsa a hátralévő főzési időt az **IDŐ/SÚLY (⏱/g)** gomb elforgatásával.
Ha növelni akarja a főzési időt, forgassa a gombot balra, ha csökkenteni, jobbra.

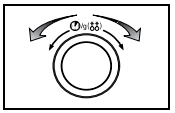
H

Felolvasztás manuálisan

A Felolvasztás funkcióval húst, baromfit vagy halat lehet felolvasztani. Helyezze be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombot a Manuális **Felolvasztás ( ))** szimbólumra.



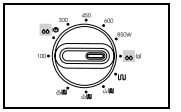
2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY ( )** gombbal a megfelelő időt.
Kovetkezmeny: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Ujra megjelenik a pontos idő.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

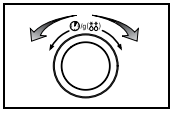
✉ Válassza a Felolvasztás funkciót és állítson be 180 W teljesítményt, ha kézi beállítással (automatika nélkül) akar felolvasztani. A kézi beállítású felolvasztásra és a felolvasztási időre vonatkozó részleteket a 19. oldal ismerteti.

Felolvasztás automatikusan

Az Automatikus felolvasztás funkcióval húst, baromfit vagy halat lehet felolvasztani.
Helyezze be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombot az **Automatikus felolvasztás ( ))** szimbólumra.



2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY ( )** gombbal a megfelelő súlyt.
Kovetkezmeny: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Ujra megjelenik a pontos idő.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

Az "Automatikus felolvasztás" beállításai

A felolvasztás előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
Rakja a mélyhűtött ételt a forgótányérra.
Fordítsa meg az ételt, amikor sípol a sütő.
Tartsa be a javasolt pihentetési időt.

Étel	Adag	Pihentetési idő (perc)	Tanács
Hús	200-1500g	20-60perc	Takarja le a széleit alumínium fóliával.
Baromfi	200-1500g	20-60perc	Fordítsa meg az ételt a sípszónál.
Hal	200-1500g	20-50perc	

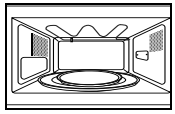
A "Pirítótányér" funkció használata (GE82WT)

A Samsung mikrohullámú sütőhöz egy pirítótányér tartozik kiegészítő tartozékként.

A pirítótányérral a grillezéskor az étel nemcsak fölülről, hanem alulról is barnává és ropogóssá válik a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően.

A következő oldal a pirítótányérral elkészíthető néhány ételt ismerteti.

A pirítótányér használható szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz, stb-hez is.



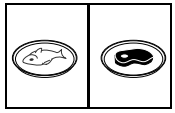
1. Helyezze rá a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse elő a legnagyobb mikrohullám-grillezés-kombinációval (600W + grill ( )), követve a táblázatban megadott időket és utasításokat.

☛ Használjon edényfogó kesztyűt, mert a pirítótányér nagyon felforrósodik!

2. Kenje be a tányért olajjal, ha például szalonnát vagy tojást süt, hogy az étel szépen megbarnuljon.

✻ A pirítótányérnak teflon bevonata van, ami nem karcolásálló. Ne használjon éles tárgyakat, például kést a pirítótányéron való vágáshoz.

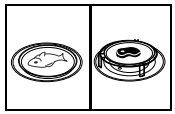
✻ Használjon műanyag kést a pirítótányéron való vágáshoz, vagy vegye le az ételt a pirítótányérról, mielőtt elvágja.



3. Rakja rá az ételt a pirítótányérra.

☛ Ne rakjon a pirítótányérra olyan edényt, amely nem hőálló, például műanyag edényt.

☛ Tilos a pirítótányért berakni a sütőbe a forgótányér nélkül.



4. Állítsa rá a pirítótányért a mikrohullámú sütőben lévő fémállványra (vagy a forgótányérra).

5. Állítsa be a megfelelő sütési időt és teljesítményt. Lásd a táblázatot a következő oldalon.

A pirítótányér szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz stb-hez is használható.

✉ **A pirítótányér tisztítása**

A pirítótányért meleg vízzel és mosogatószerrel kell tisztítani és tiszta vízzel kell leöblíteni.

✉ Tilos a mosogatáshoz fémcsutakot vagy súrolóport használni, mert megsérül a teflonréteg.

✻ **Megjegyzés**

A pirítótányér nem mosogatható el mosogatógépben.

A "pirítótányér" funkció beállításai (GE82WT)

H

Azt ajánljuk, hogy a pirítótányért közvetlenül a forgótányéron melegítse elő.

A pirítótányért a 600W+ grill ( ) funkcióval kell előmelegíteni. Célszerű betartani az alábbi táblázatban szereplő időket és utasításokat.

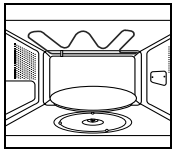
Étel	Adag	Teljesít-mény	Előmele-gítési idő	Főzési idő	Tanácsok
Szalonna	4 szelet (80g)	3perc	600W+ grill	3½-4perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja egymás mellé a szeleteket a pirítótányérra. A pirítótányért rakja fel az állványra.
Sült paradicsom	200g (2db)	3perc	450W+ grill	4½-5perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a paradicsomokat. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket körben a pirítótányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra.
Burger (mélyhűtött)	2 pieces (125g)	3perc	600W+ grill	7-7½perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rendezze el körben a mélyhűtött burgereket a pirítótányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra. Fordítsa meg 4-5perc múlva.
Bagett (mélyhűtött)	200-250g (2db)	4perc	450W+ grill	8-9perc	Melegítse elő a pirítótányért. Ha egy bagett van, rakja középre, ha kettő, akkor a tányér két oldalára. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Pizza (mélyhűtött)	300-350g	4perc	600W+ grill	9-10perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja rá a mélyhűtött pizzát a pirítótányérra. A pirítótányért rakja rá az állványra.
Sültkrumpli	250g 500g	3perc	600W+ grill	5-6perc 8-9perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a krumplikat. Rakja rá őket a pirítótányérra a vágott oldalukkal lefelé. Rendezze el őket körben. A tányért rakja rá az állványra.
Halrud-acskák (mélyhűtött)	150g (5 db) 300g (10 db)	4perc	600W+ grill	7-8perc 9-10perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért egy evőkanál olajjal. Rendezze el a halrudacskákat körben a tányéron. Fordítsa meg 4perc (5 darabnál) vagy 6perc (10 darabnál) múlva.
Csirked-arabok (mélyhűtött)	125g 250g	4perc	600W+ grill	5-5½perc 7½-8perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért egy evőkanál olajjal. Helyezze rá a csirkedarabokat a tányérra. Rakja a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 3perc (125 g) vagy 5perc (250 g) múlva.
Mini pizza (hűtött)	300-350g	4perc	450W+ grill	6½-7½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rendezze el a hűtött pizza-szeleteket körben a tányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra.

Fűtőelem helyzetének beállítása

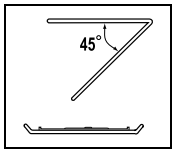
A fűtőelem a grillezéshez szolgál. Két helyzetbe állítható be:

- ***Vízszintes helyzetbe a grillezéshez és a kombinált főzéshez (mikrohullám + grill).***

☛ Csak akkor változtassa meg a fűtőelem helyzetét, ha már kihűlt és ne fejtsen ki túl nagy erőt a függőleges helyzetbe való állításhoz!



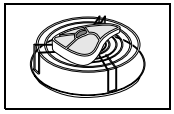
A fűtőelem...	**Teendő...**
vízszintesbe állításához (grillezés vagy kombinált főzés)	◆ Húzza maga felé a fűtőelemet. ◆ olja fel, hogy párhu-zamos legyen a sütő tetejével.



A sütőtér felső részének tisztításakor állítsa 45°-os szögbe a fűtőelemet.

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon műanyag edényeket, papírdobozokat, papírtörölközőket, stb.



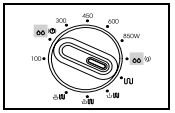
Ha kombinált főzési módot (mikrohullám + grill) választ, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámhoz és hagyományos sütőhöz is alkalmasak. A fémedények vagy a fémeszközök tönkretehetik a mikrohullámú sütőt.

✉ A használható edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények című fejezet ismerteti a 15. oldalon.

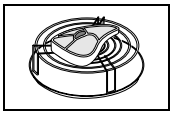
H

Grillezés

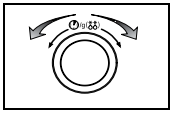
A grillezéssel ön gyorsan megsütheti és megbarnúthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grillező állványt mellékeltünk a sütőhöz.



1. Melegítse elő a grillt a kívánt hőmérsékletre a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombnak a grillezés szimbólumra ( ) állításával és az **IDŐ/SÚLY (** **)** gomb megfelelő beállításával.



2. Nyissa ki az ajtót. Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



3. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY (** **)** gombbal a megfelelő időt.
Kovetkezmeny: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Ujra megjelenik a pontos idő.

✉ Nem baj, ha a grillezés közben a sütő ki- majd bekapcsol. Ez a túlmelegedés megelőzését szolgálja.

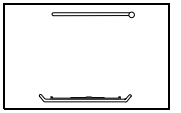
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az nagyon forró lehet.
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

A mikrohullám és a grillezés kombinálása

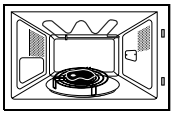
Ön kombinálhatja a mikrohullámú főzést a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megfőjön és egyúttal meg is barnuljon.

☛ Használjon MINDIG mikrohullámhoz és egyúttal hagyományos sütőhöz való edényt. Az üveg- és a kerámiaedények ideálisak e szempontból.

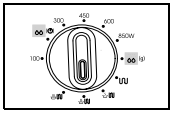
☛ Használjon MINDIG edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.



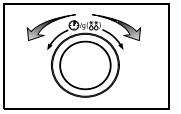
1. Győződjék meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben van; a további részleteket a 13. oldal ismerteti.



2. Nyissa ki az ajtót. Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



3. Állítsa be a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY** gombbal a kívánt teljesítményt (, ,).



4. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY (** **)** gombbal a megfelelő időt.
Kovetkezmeny: A sütő világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
1) Elkezdődik a sütés, melynek végén a sütő négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Ujra megjelenik a pontos idő.

✉ A kombinált módban a mikrohullámú teljesítmény maximum 600W.

Használható edények

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finomüvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki.
• Mélyhűtő zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

✓ :ajánlott
✓✗ :feltételesen használható
✗ :nem használható

H

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni.
A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagon, valamint a papíron és a fán.
Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

Lefedés főzés közben
Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idők
A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Spenót	150g	600W	4½-5½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300g	600W	9-10	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300g	600W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa, borsó, kukorica)	300g	600W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és főtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Főtt tészta:
Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250g	850W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250g	850W	21-22	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250g	850W	17-18	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250g	850W	18-19	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250g	850W	11-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (850W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	5½-6½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250g	3½-4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250g	4½-5	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250g	5½-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre.
Brokkoli	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	5-5½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.
A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18-20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5-7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és keverés

Egyes ételek 850W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600W, 450W vagy 300W-tal.
A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.
Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben.
Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt. Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idők

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt - a későbbi felhasználáshoz.
Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tűzforró legyen.
Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél.
Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

H

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát. Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190g	600W	30sec.	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190g	600W	20sec.	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100ml 200ml	300W	30-40sec 50sec 1perc.	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Rakja a forgótányér közepére. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 3 percig. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Italok (szobahőmérsékletű kávé, tej, tea, víz)	150ml (1csésze) 250ml (1bögre)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés előtt és után.
Leves (hűtött)	250g	850W	3-3½	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hűtött)	350g	600W	5½-6½	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély-tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hűtött)	350g	600W	4½-5½	3	Rakja rá a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát) egy lapos tányérra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt.
Töltött főtt tészta mártással (hűtött)	350g	600W	5-6	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mélytányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hűtött)	350g	600W	5½-6½	3	Rakjon egy 2-3 hűtött összetevőből álló ételt egy kerámiatálra. Fedje le mikrohullámálló fóliával.

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására.
A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180W, ⁂(⌀)) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Sertés szeletek	250g	7½-8½		
Baromfi				
Csirkedarabok	500g (2 db)	14½-15½	15-40	A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész csirke	900g	28-30		
Hal				
Hal szeletek	200g (2 db) 400g (4 db)	6-7 12-13	5-15	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Gyümölcs				
Bogyósok	250g	6-7	5 - 10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőjűn).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db) Pirítós/ szendvics	2 db 4 db 250g	½-1 2-2½ 4½-5	5 - 20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy konyhapapíron a forgótányér közepén. Fordítsa meg a félidőnél.
Rozskenyér	500g	8-10		

H

GRILLEZÉS

A grill fűtőeleme a sütőtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:
Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a főzési mód a grilltől jövő hősugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600W+ grill, 450W+ grill és 300W+ grill.

A mikrohullám+ grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:
Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+ grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:
A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a félidőnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt a magas állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgótányérra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Mélyhűtött étel grillezési útmutatója

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idői irányértékként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömlék (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	MW + grill	300W+ grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	Rendezze el körben a zsömléket az állványon. A zsömlék másik oldalát pirítsa meg ízlés szerint. Pihentesse 2-5 percig.
Bagett+feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300g (2db)	450 W + grill	8-9	--	Rakja rá a mélyhűtött bagettet egy sütőpapíron átlósan az állványra. Grillezés után pihentesse 2-3 percig.
Csőben sült étel (zöldség vagy burgonya))	400 g	450 W + grill	13-14	--	Rakja be a mélyhűtött csőbensültet egy kis, kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Főtt tészta (canelloni, makaróni, lasagne)	400 g	600 W + grill	14-15	--	Rakja be a mélyhűtött főtt tésztát egy kis, lapos, négyszögletes pirex üvegtálba. A tálat rakja rá közvetlenül a forgótányérra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Csirkedarabok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Rakja rá a csirkedarabokat az állványra.
Chips	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Terítse szét a chipset egyenletesen egy az állványon elhelyezett sütőpapíron.

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elő a grillsütőt a grillezés funkcióval 4 percig.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és grillezési idők útmutatóként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirított kenyér	4 db (25 /db)	Csak grill	4-5	4½-5½	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 db	Csak grill	2-3	2-3	Először az aljukkal fölfelé rakja rá őket közvetlenül a forgótányérra.
Sült paradicsom	200g (2db) 400g (4db)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai pirítós (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300g)	450 W + grill	3½-4	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicseket az állványra. Két melegszendvicset egymással szemben az állványra közvetlenül. Pihentesse 2-3 percig.
Sültkrumpli	250g 500g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el őket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Csirkedara-bo	450-500g (2 db)	300 W + grill	8-9	9-10	Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el őket körben, a csontok középen legyenek. Ha csak egy csirkedarab van, azt ne rakja az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percig.
Birka-borda (közepes)	400g (4db)	Csak grill	11-13	8-9	Kenje be a birka-bordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	250g (2db)	MW + grill	300W+ grill 7-8	Csak grill 6-7	Kenje be a sertésbordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	1 alma (kb.200g) 2 alma (kb.400g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát szőlővel és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üveg-tálat rakja közvetlenül a forgótányérra.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítse 30-40 mp-ig 850 W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 3-5 percig 450 W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé. Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba. Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvasztás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban 3½-4½ percig 850 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FŐZÉSE
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 850 W-tal. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve 6½-7½ percig, 850 W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 3½-4½ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételrakódások:

- ***A belső és a külső felületeket***
- ***Az ajtót és az ajtó tömítéseit***
- ***A forgótányért és a görgősgyűrűt***

☛ Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és esetlegesen veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

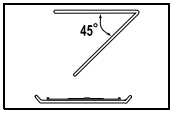
2. Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgősgyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgótányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgótányért, ha szükséges! A forgótányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ **Tisztítsa meg** a mikrohullámú sütő belsejét közvetlenül minden használat után mosogatószeres vízzel, de előtte hagyja kihűlni a mikrohullámú sütőt, nehogy megégesse magát!



A sütőtér mennyezete kényelmesebben tisztítható, ha 45°-ban lehajlítja a fűtőelemet.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Az alábbiakra kell ügyelni a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál.

Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***Eltörött a forgópánt,***
- ***Megrongálódtak a tömítések,***
- ***Deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú-készülékszerelővel szabad javíttatni!

☛ NE szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

✉ E mikrohullámú sütő kommersz használatra készült.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni**.** Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából**.**

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából**.**

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit**.** A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt**.**

Műszaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, GE82W / GE82WT mikrohullámú sütő megfelel az alábbi műszaki jellemzőknek.

Modell	**GE82W / GE82WT**
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény Mikrohullám Grill Kombinált üzemmód	 1300 W 1100 W 2400 W
Leadott teljesítmény	100 W / 850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtés módja	Ventilátorral
Méretek (szélesség x magasság x mélység) Külső Belső	 489 x 275 x 406.5 mm 330 x 211 x 329 mm
Űrtartalom	23 liter
Tömeg Nettó	 kb. 15 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG

ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/hu